PREZADO CLIENTE

Você adquiriu um Produto com a garantia de testes realizados individualmente, sob a responsabilidade técnica do nosso Departamento de Controle de Qualidade, cujo principal objetivo é proporcionar aos seus usuários, segurança e confiabilidade. No transporte e manuseio do mesmo, poderá eventualmente, ocasionar algum problema de regulagem. Caso isto venha ocorrer você deverá procurar Assistência Técnica Autorizada, a qual possui todas as informações no sentido de solucioná-lo.

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 06 meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.
B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.
C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.
D - Dentro do período de garantia o Produto entregue em qualquer Revendedor Autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.
E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.
F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

TERMO DE GARANTIA

Revendedor _____

Endereço _____

Comprador _____

Endereço _____

_____

Data da Compra ____/____/____ Modelo _____

Nota Fiscal N.º _____ Cert. de Garantia N.º _____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

ARACAJÚ - SE
SERV-MÁQUINAS
Av. Desembargador Maynard, 889 - América - Fone: (79) 3259-7444

BRASÍLIA - DF
L.C. MUNDO DAS MÁQUINAS
Qd. 421 - Conj. 4 - Lt 17 - Lj 01 - Samambaia Norte - Fone: (81) 3459-3193

BELO HORIZONTE - MG
JOSÉ BISPO DOS SANTOS
Rua Azeredo Neto, 106 - Betânia - Fone: (31) 9652-2597 / 3374-6700

CURITIBA - PR
ATLANTICA COM. DE BALANÇAS DE PESAGEM LTDA.
Rua João Belega, 2027 - Portão - Fone: (41) 3345-0838

GOIANIA - GO
ASSISTIMÁQUINAS COM. EQUIP. ALIM. LTDA.
Av. Perimetral, 6209 - Qd. 3 - Lt 01 - Setor Centro Oeste - Fone: (62) 3293-9728

JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE
Rua Geyson de Almeida, s/n - Fone: (81) 8551-8574 / 8103-2632

NATAL - RN
MULT SERVIÇOS
Rua Presidente Sarmento, 846 - Alecrim - Fone: (84) 3223-8037

RECIFE - PE
UNIDAS REFRIGERAÇÃO
Rua Governador Valadares, 44 - Ipsep - Fone: (81) 3339-6509

RIO DE JANEIRO
CPI DAS MÁQUINAS - DISTR. DE PEÇAS SANTANA JOALDO LTDA.
Rua de Santana, 194 - Centro - Fone: (21) 3852-7181

SALVADOR - BA
MASTER TEC ASSIST. COM. E SERVIÇOS LTDA.
Rua Ladeira do Funil, 223 - Barbalho - Fone: (71) 3327-5024

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ
GENIAL DE MERITI PEÇAS LTDA. ME
Rua São João batista, 378 - Beira Rio - Centro - Fones: (21) 7872-7256 / 7800-8614

SÃO PAULO (Capital)
G de Almeida jr
Rua Goinvínho da Praia, 11 - Vila Progresso -Itaquera - Fone: (11) 7756-1941
FÁBIO DA SILVA NASCIMENTO
Rua Serruba, 102 - Jardim Angela - Fone :(11) 9211-7527 / 3493-1604 São Paulo-SP

SÃO PAULO
FABIANO BUOSI CARRIÇO ARAÇATUBA - ME
Rua Riachuelo, 05 - São Joaquim - Fone: (18) 3623-6039 - Araçatuba - SP
OSCAR JOSÉ VALENTE ME
Rua Candido Máximo Balleiro, 3155 - Jd. Ângela Rosa - Fone: (16) 3722-2572 - Franca - SP

VIANA - ES
LEOMAR FERRANI
Rua Santa Rosa, 13 - Lot. Vila Nova - Universal - Fones: (27) 9848-9030 / 3344-7132

FC2
Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda
Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

FC2
MÁQUINAS PARA GASTRONOMIA

MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS

Manual de Instruções & Certificado de Garantia

APLICAÇÕES

O MULTIPROCESSADOR, rala ,corta e desfia vários tipos de alimentos.
Rápido e fácil de usar. Graças à potência do motor processa alimentos em segundos.

INSTALAÇÃO

Para fazer uma instalação com segurança. deve-se dispor de uma boa rede elétrica. O fio indicado para a ligação de rede até a tomada a ser utilizada é o Fio 10.O MULTIPROCESSADOR sai da fabrica **na Tensão 127**V ou **220**V Portanto antes de ligar verifique se a Tensão da tomada a ser utilizada está compatível com a Tensão do aparelho.

Sempre procure utilizar o aparelho em uma superfície nivelada.

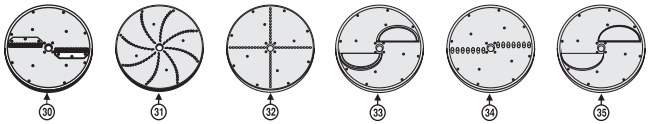
O MULTIPROCESSADOR, possui um Gabinete revestido em chapas de Aço Inox.

Na sua fabricação são utilizados materiais de alta resistência e durabilidade.

Os discos são fabricados em aço Inox com Armação em (Plástico) Policarbonato ou Aluminio, cada um com sua finalidade específica:

Jamais coloque produtos para processar que não atendam ao bom funcionamento do Multiprocessador.

Disco Fatiador Ondulado - 3mm (30)
Disco Ralador (31)
Disco Desfiador Fino - 5mm (32)
Disco Fatiador Grosso - 3mm (33)
Disco Desfiador Grosso - 8mm (34)
Disco Fatiador Fino - 1,5mm (35)



LIMPEZA

Sempre que terminaar de utilizar o MULTIPROCESSADOR, deve ser feito uma boa limpeza. A limpeza das partes externas poderá ser efetuada periodicamente utilizando apenas detergente neutro e um pano levemente umedecido, posteriormente aplicar um pano seco.

Já os Discos e o Balde, poderão ser lavados em água corrente com detergente neutro e uma esponja, posteriormente deverão ser secos com a ajuda de um guardanapo de pano ou similar

Para Limpeza dos Discos, SEMPRE usar luvas, pois a partes cortantes.

Eles devem ser lavados separadamente, colocados numa superfície plana, sempre em sentido do Corte

TODO O PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DEVE SER EXECUTADO COM O APARELHO DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA (Desligado).

ORIENTAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Para fazer a troca dos Discos deve se proceder da seguinte forma: Desligue o Multiprocessador, levante a Tampa da Caixa dos Discos coloque os dedos por debaixo do disco e com movimentos leves para frente e para trás retire-o. Para colocar novamente encaixe o Disco na Ponta Cônica de Encaixe do Disco(15). Antes de fechar a tampa observe se está perfeitamente encaixado. Só ligue o aparelho quando a tampa estiver travada com a Trava da Tampa. Jamais use as mãos para conduzir os alimentos através dos bocais. Utilize sempre os Soquetes cada um em seu Bocal específico.

Para sua segurança o MULTIPROCESSADOR esta equipado com uma chave micro , que faz com que a maquina funcione somente com a tampa na posição fechada. Ao abrir a tampa ou ao pressionar o botão de emergência com a maquina em funcionamento o sistema de segurança é acionado fazendo com que o motor pare , Para ligar novamente deve-se fechar a tampa e pressionar o botão RESET ,e se pressionado o botão de emergência deve-se gira-lo no sentido horário (sentido da seta) para voltar a posição ‘‘normal’’ em seguida pressionar o botão RESET assim feito ascenderá a luz indicando que o botão RESET foi pressionado e a maquina entrará em funcionamento.

ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não liga	Falta de energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de energia.	Verifique se o plugue está conectado na tomada e se há energia na rede elétrica.
	Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à Assistência técnica.
Aparelho liga mas não consegue executar os trabalhos. Não gira e/ou sem força suficiente.	Grande e excessiva quantidade de Produto. Nos Discos	Diminua a quantidade de massa ou bobine-a antes de colocar no equipamento.
	Desgaste das Laminas. de Corte (FACAS)	Contate a loja ou assistência técnica autorizada.
	Problema no circuito elétrico.	Contate a loja ou assistência técnica autorizada.

IMPORTANTE

Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes

ATENÇÃO!

Nunca utilize jatos d´água diretamente sobre o equipamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	U.N.	MPA-01
Freqüência	Hz	60
Tensão	V	220
Corrente Nominal	A	4,8
Peso líquido	kg	33
Peso Bruto	kg	35
Altura	mm	555
Largura	mm	320
Comprimento	mm	440
Rotações por min.	RPM	380

(*) Conferir a etiqueta de tensão localizada próximo ao plugue do equipamento.

Classe de Proteção: IPX1

A figura apresentada ao lado indica o terminal de ligação equipotencial externo. Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

ATENÇÃO!

Atenção: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Atenção: Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.